Apfel-Mohn-Torte

Raffiniert

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher

Für den Rührteig:
150 g Butter oder Margarine
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale
3 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
75 g Mohnsamen

Für die Füllung:
400 g Äpfel, z. B. Cox Orange oder Boskop
375 ml (3/8 l) Apfelsaft
30 g Zucker
1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack

Für Belag und Verzierung:
400 ml Schlagsahne
2 Pck. Vanillin-Zucker

Zum Garnieren:
einige Pralinen, z. B. Chocolat Pavot von Storck (Mohnpralinen)
Mohn

Zubereitungszeit:
50 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 25 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 74 g, F: 333 g, Kh: 420 g, kJ: 20848, kcal: 4976

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Zitronenschale unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen abwechselnd mit dem Mohn auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Minuten.

3 Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend den Boden auf eine Tortenplatte legen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumstellen.

4 Für die Füllung Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. Aus Apfelsaft, Zucker und Pudding-Pulver nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Zutaten einen Pudding kochen. Apfelwürfel dazugeben, unter Rühren mit aufkochen lassen und den Apfelpudding auf den Boden in die Form geben. Die Masse glatt streichen und erkalten lassen.

5 Für Belag und Verzierung Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und zwei Drittel davon auf der erkalteten Apfelmasse verstreichen. Restliche Sahne in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und große Tuffs auf die Tortenoberfläche spritzen. Die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

6 Zum Garnieren am Serviertag Springformrand oder Tortenring vorsichtig lösen und entfernen. Die Tortenoberfläche mit Pralinen und Mohn garnieren.



Quark-Erdbeer-Torte mit Streuseln

Beliebt

Vorbereitung:
Boden und Streusel
1–4 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher

Für den Streuselteig:
300 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
150 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:
500 g Erdbeeren
10 Blatt weiße Gelatine
750 g Magerquark
250 ml (1/4 l) Milch
150 g Zucker
abgeriebene Schale und Saft von 1 Zitrone (unbehandelt)
500 ml (1/2 l) Schlagsahne

Zubereitungszeit:
65 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 180 g, F: 308 g, Kh: 580 g, kJ: 24530, kcal: 5858

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Salz, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Rührbesen zu Streuseln von gewünschter Größe verarbeiten. Die Hälfte des Streuselteiges in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und zu einem Boden andrücken. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Minuten.

2 Den Tortenboden sofort mit Hilfe eines Messers vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Restliche Streusel auf einem Backblech (mit Backpapier belegt) verteilen. Das Backblech in den Backofen schieben und die Streusel **bei gleicher Backofeneinstellung etwa 10 Minuten backen**.

4 Die Streusel mit dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen. Den Tortenboden auf eine Platte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

5 Für die Füllung Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, entstielen und halbieren oder vierteln. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Milch, Zucker und Zitronenschale und -saft gut verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen (nicht kochen) und mit 2 Esslöffeln von der Quarkmasse verrühren, dann unter die restliche Quarkmasse rühren und kalt stellen.

6 Wenn die Quarkmasse anfängt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Hälfte der Quarkmasse gleichmäßig auf den Tortenboden streichen. Erdbeeren darauf verteilen, dabei 1 cm am Rand frei lassen. Restliche Quarkmasse darauf geben und glatt streichen. Die Streusel darauf streuen und die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

7 Am Serviertag Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen.

Tipp: Nach Belieben am Serviertag 4–5 große Erdbeeren in dünne Scheiben schneiden und wie auf dem Foto an den Tortenrand legen.



Birnen-Karamell-Torte

Klassisch

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher
gefriergeeignet

Für den Rührteig:
275 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1–2 Msp. gemahlener Zimt
6 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
25 g Kakaopulver
3 gestr. TL Backpulver

Für die Füllung:
8 Blatt weiße Gelatine
150 g Zucker
1 l Schlagsahne
1 Dose Birnenhälften
(Abtropfgewicht 460 g)

Zubereitungszeit:
50 Minuten, ohne Kühlzeit,
und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 109 g, F: 592 g, Kh: 674 g,
kJ: 35405, kcal: 8456

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Zimt unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen (28 x 28 cm) auf ein mit Backpapier belegtes Backblech stellen, den Teig einfüllen und darin glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3 Backrahmen lösen und entfernen, den Boden auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Zucker in einem Topf karamellisieren. Anschließend 250 ml (1/4 l) von der Sahne dazugießen und bei schwacher Hitze rühren, bis sich der Zucker wieder gelöst hat. Topf von der Kochstelle nehmen, Gelatine leicht ausdrücken und unter Rühren in der Karamellsahne auflösen. Die Flüssigkeit erkalten lassen. 750 ml (3/4 l) Sahne steif schlagen, unter die erkaltete Karamellsahne heben und die Creme kalt stellen. Den unteren Boden auf eine Kuchenplatte legen. Birnen in einem Sieb abtropfen lassen, in dünne Spalten schneiden und die Hälfte davon auf dem Boden verteilen.

5 Ein Drittel der Karamellcreme darauf verstreichen und den zweiten Boden auflegen. Restliche Birnen darauf verteilen und mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen. Oberen Boden auflegen und leicht andrücken. Von der restlichen Creme 2–3 Esslöffel abnehmen und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle geben. Die Torte mit der übrigen Creme rundherum einstreichen. Die gesamte Tortenoberfläche mit der Creme aus dem Spritzbeutel nach Belieben mit Quadraten verzieren. Die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp: Zum Servieren die Torte nach Belieben mit etwas Kakaopulver und Zimt bestäuben oder eine Birnenhälfte beim Füllen zurücklassen und die Tortenoberfläche mit ein paar Birnenwürfeln garnieren (Foto).



Maracujatorte

Mit Alkohol

Vorbereitung:
Böden 1–3 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher

Für den Knetteig:
100 g Weizenmehl
10 g Kakaopulver
1 Msp. Backpulver, 50 g Zucker
80 g Butter oder Margarine

Für den Biskuitteig:
2 Eier (Größe M)
1 EL heißes Wasser
50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
40 g Weizenmehl, 20 g Speisestärke, 1/2 gestr. TL Backpulver

2 EL Aprikosenkonfitüre

Für die Füllung:
4 Blatt weiße Gelatine
2 Becher (je 150 g) Crème fraîche, 50 g Zucker
125 ml (1/8 l) Weißwein
500 ml (1/2 l) Schlagsahne

Für den Guss:
2 Blatt Gelatine
300 g Maracuja (Passionsfrucht, 4–6 Stück)
4 EL Orangensaft, 2 EL Zucker

Zum Garnieren:
2 EL Aprikosenkonfitüre
3 EL abgezogene, gehobelte, gebräunte Mandeln
Schale von 1 Bio-Limette (unbehandelt, ungewachst), in feine Streifen geschnitten

Zubereitungszeit:
70 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 35 Minuten Backzeit

1 Für den Knetteig Mehl mit Kakao und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten. Den Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, gefettet) ausrollen und mehrmals mit einer Gabel einstechen. Den Springformrand darumstellen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten.

2 Den Boden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Für den Biskuitteig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Minuten.

4 Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Den Knetteigboden auf eine Platte legen, mit Aprikosenkonfitüre bestreichen, den Biskuitboden darauf legen und einen Tortenring darumstellen.

5 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Crème fraîche mit Zucker und Wein verrühren. Gelatine leicht ausdrücken, in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen (nicht kochen) und mit etwas von der Crème-fraîche-Masse verrühren, dann unter die restliche Masse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme in den Tortenring füllen und glatt streichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

(Fortsetzung Seite 16)



Insgesamt:
E: 72 g, F: 348 g, Kh: 445 g,
kJ: 22204, kcal: 5315

6 Für den Guss Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Maracuja halbieren, Fruchtfleisch herausheben, durch ein Sieb streichen und mit Orangensaft und Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken, auflösen und unterrühren. Masse auf die Sahnecreme geben und die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

7 Am Serviertag Tortenring lösen und entfernen. Den unteren Tortenrand mit durch ein Sieb gestrichener Konfitüre bestreichen und mit Mandeln bestreuen. Die Torte mit Limettenstreifen garnieren.

Waldfruchttorte

Erfrischend

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher

Für den All-in-Teig:
100 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
2 EL Speiseöl, 1 EL Essig

Für die Füllung:
1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack
200 ml Kirschsaft, 50 g Zucker
300 g gemischte Beerenfrüchte
400 g Schmand oder Crème fraîche
200 ml Schlagsahne

Zum Garnieren:
1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack
350 ml Kirschsaft
30 g Zucker

Zubereitungszeit:
50 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 20 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 87 g, F: 209 g, Kh: 338 g,
kJ: 15256, kcal: 3647

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Minuten.

2 Den Boden aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen.

3 Für die Füllung Götterspeise mit Saft und Zucker nach Packungsanleitung, aber mit den hier angegebenen Mengen anrühren und quellen lassen. In der Zwischenzeit Beeren verlesen, einige Beeren zum Garnieren am Serviertag beiseite legen. Gequollene Götterspeise nach Packungsanleitung auflösen, Schmand oder Crème fraîche unterrühren und die Masse kalt stellen. Wenn die Masse beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben, dann Beeren vorsichtig unterheben. Die Creme auf den Tortenboden in die Form geben, glatt streichen und etwa 2 Stunden kalt stellen.

4 Zum Garnieren in der Zwischenzeit Götterspeise mit Saft und Zucker wie in Punkt 3 quellen lassen und auflösen. Gut ein Drittel davon in eine flache Schale gießen und bis zum Serviertag kalt stellen. Restliche Götterspeiseflüssigkeit abkühlen lassen, auf die Torte gießen und die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

5 Am Serviertag Tortenring oder Springformrand lösen und entfernen. Götterspeise in der Schale in kleine Würfel schneiden und mit den beiseite gelegten Beeren auf der Tortenoberfläche verteilen.



Fruchtige Fürst-Pückler-Torte

Klassisch (auch Titelrezept)

Vorbereitung:
Böden 1–3 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher

Für den Rührteig:
125 g Butter oder Margarine
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Finesse Orangenfrucht
3 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver

Außerdem:
1 geh. TL Kakaopulver
1 TL Zucker, 1 EL Milch

Für die Füllungen:
1 kleine Dose Mandarinen
(Abtropfgewicht 235 g)
1 EL Zitronensaft
400 g Erdbeeren, 50 g Zucker
1 EL Zitronensaft
12 Blatt weiße Gelatine
500 g Ricotta-Käse
250 g Speisequark (20 % Fett)
50 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
400 ml Schlagsahne

Für den Belag:
125 g Marzipan-Rohmasse
25 g Puderzucker

Zum Bestreichen:
2 EL rotes Johannisbeergelee

Zubereitungszeit:
60 Minuten, ohne Kühlzeit,
und etwa 50 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 171 g, F: 386 g, Kh: 609 g,
kJ: 27761, kcal: 6628

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Orangenfrucht unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa ½ Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig halbieren, eine Hälfte in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Minuten.

2 Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und erkalten lassen. In der Zwischenzeit die zweite Teighälfte mit Kakao, Zucker und Milch verrühren. Die Springform säubern, Boden fetten, mit Backpapier belegen und den dunklen Teig einfüllen. Form auf dem Rost in den Backofen schieben und **bei gleicher Backofeneinstellung ebenfalls etwa 25 Minuten backen**. Anschließend den dunklen Boden ebenfalls auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und erkalten lassen.

3 Für die Füllungen Mandarinen abtropfen lassen, etwas Saft dabei auffangen und 12 schöne Stücke darin bis zum Serviertag kalt stellen. Restliche Mandarinen mit Zitronensaft fein pürieren. 6 kleine Erdbeeren zum Garnieren beiseite legen. Restliche Erdbeeren waschen, abtropfen lassen, putzen, pürieren, durch ein Sieb streichen und mit Zucker und Zitronensaft verrühren. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Ricotta mit Quark, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen). Aufgelöste Gelatine mit etwas von der Ricottamasse verrühren, dann unter die restliche Ricottamasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme halbieren. Unter eine Hälfte Mandarinenpüree, unter die andere Hälfte Erdbeerpüree heben.

4 Den dunklen Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Springformrand oder Tortenring darumstellen. Mandarinencreme einfüllen, glatt streichen und etwa 30 Minuten kalt stellen. Anschließend Erdbeercreme vorsichtig darauf streichen, den hellen Boden auflegen, andrücken und die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

(Fortsetzung Seite 20)



5 Für den Belag Marzipan mit Puderzucker verkneten, auf der mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche zu einer Platte (Ø 24 cm) ausrollen, mit einem Teigrädchen in 12 Stücke teilen, gut in Frischhaltefolie einschlagen und bis zum Serviertag beiseite stellen.

6 Am Serviertag Springformrand oder Tortenring lösen und entfernen. Tortenoberfläche mit glatt gerührtem Gelee bestreichen und mit den Marzipanstücken belegen. Die Tortenstücke mit den zurückgestellten Mandarinen und halbierten Erdbeeren garnieren.

Geschichtete Multifruchttorte

Für Kinder

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Torte 1–3 Tage vorher

Für den All-in-Teig:
250 g Weizenmehl
1 Pck. Backpulver
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Finesse Orangenfrucht
6 Eier (Größe M)

Für die Creme:
300 ml Multivitaminsaft
4 Eier (Größe M)
20 g Speisestärke
100 g Zucker
200 g weiche Butter

Zum Bestreichen:
200 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillin-Zucker

Zum Garnieren:
Orangenschokostäbchen

Zubereitungszeit:
60 Minuten und
etwa 20 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 108 g, F: 508 g, Kh: 639 g,
kJ: 31661, kcal: 7556

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Minuten.

2 Den Boden auf einen Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden senkrecht halbieren und jede Hälfte waagerecht durchschneiden, so dass 4 Böden (je 20 x 30 cm) entstehen.

3 Für die Creme Saft mit Eiern und Speisestärke in einem Kochtopf verrühren, Zucker und weiche Butter hinzufügen und unter ständigem Rühren aufkochen lassen. Die Creme etwa 15 Minuten abkühlen lassen, dabei gelegenlich umrühren, bis sie dicklich wird. 3 Esslöffel von der Creme zum Verzieren abnehmen und beiseite stellen. Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und den Boden mit einem Drittel der Creme bestreichen. Zweiten Boden auflegen und mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen, dritten Boden auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Vierten Boden auflegen, leicht andrücken und die Torte 1–2 Stunden kalt stellen.

4 Zum Bestreichen Sahne mit Vanillin-Zucker steif schlagen und die Torte rundherum damit bestreichen. Zurückgelassene Fruchtcreme kurz durchrühren und in ein Papiertütchen füllen. Den Tortenrand damit besprenkeln und die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

5 Am Serviertag die Torte mit Orangenschokostäbchen garnieren.



Pflaumen-Knusperstreusel-Torte

Einfach – Schnell zubereitet

Vorbereitung:
Böden 1–4 Tage vorher
Torte 1 Tag vorher

Für den Streuselteig:
350 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
200 g Butter oder Margarine

Für den Belag:
1 Glas entsteinte Pflaumen (Abtropfgewicht 385 g)
500 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
50 g Zucker
1/2 TL gemahlener Zimt
200 ml Schlagsahne

Zubereitungszeit:
40 Minuten, ohne Kühlzeit, und 50–55 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 72 g, F: 455 g, Kh: 564 g, kJ: 28040, kcal: 6693

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Rührbesen zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe zu Streuseln verarbeiten. Von den Streuseln 2–3 Esslöffel abnehmen und beiseite stellen. Die restliche Streuselmenge halbieren. Eine Streuselhälfte in einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) verteilen und zu einem Boden andrücken. Die Springform auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Minuten.

2 Sofort nach dem Backen den Springformrand lösen, den Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 In der Zwischenzeit die beiseite gestellten Streusel locker auf ein mit Backpapier belegtes Backblech streuen und **bei gleicher Backofeneinstellung 10–15 Minuten backen**. Die gebackenen Streusel mit dem Backpapier vom Backblech ziehen und erkalten lassen. Anschließend die Streusel bis zum Serviertag in einer gut schließenden Dose aufbewahren.

4 Die zweite Streuselhälfte ebenso in der gefetteten Springform andrücken und **bei der gleichen Backofeneinstellung etwa 20 Minuten backen**. Anschließend Springformrand entfernen, den Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf dem Kuchenrost erkalten lassen.

5 Für den Belag Pflaumen in einem Sieb gut abtropfen lassen, 2–3 Stück davon zum Garnieren beiseite legen. Mascarpone mit Zucker und Zimt verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Einen Streuselboden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der abgetropften Pflaumen belegen. Die Hälfte der Creme darauf verstreichen und den zweiten Boden auflegen. Restliche Pflaumen auflegen und die restliche Creme locker aufstreichen. Die beiseite gelegten Pflaumen in Streifen schneiden und auf der Oberfläche verteilen. Die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

6 Am Serviertag die gebackenen Streusel auf die Torte streuen.

Tipp: Sie können Böden und Streusel 1–4 Tage vor dem Zubereiten der Torte backen, erkalten lassen und in Alufolie verpackt lagern.



Rote-Grütze-Marmortorte

Raffiniert

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher

Für den All-in-Teig:
150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
150 g Butter oder Margarine
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
20 g Kakaopulver
1 EL Milch

Für die Füllung:
2 Pck. Rote-Grütze-Pulver
500 ml (1/2 l) Wasser
60 g Zucker
500 g gemischte Beerenfrüchte

Für den Belag:
2 Blatt weiße Gelatine
250 g Mascarpone
(italienischer Frischkäse)
1 TL Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
200 ml Schlagsahne

Zum Garnieren:
einige Beerenfrüchte

Zubereitungszeit:
60 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 68 g, F: 322 g, Kh: 447 g, kJ: 21025, kcal: 5014

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten, bis auf Kakao und Milch, hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten.

2 Gut die Hälfte des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Restlichen Teig mit Kakao und Milch verrühren und auf den hellen Teig streichen. Mit einer Gabel den dunklen Teig durch den hellen Teig ziehen und die Oberfläche wieder etwas glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3 Den Boden aus der Form auf einen Kuchenrost stürzen, erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden einmal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Rote-Grütze-Pulver mit Wasser und Zucker nach Packungsanleitung zubereiten. Beerenfrüchte verlesen (nicht waschen) und unter die Grütze heben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Die warme Grütze einfüllen, oberen Boden auflegen und die Füllung erkalten lassen.

5 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen). Aufgelöste Gelatine mit etwas Mascarpone verrühren, dann unter die restliche Mascarpone rühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf den oberen Boden geben und wellenförmig verstreichen. Die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

6 Am Serviertag Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen. Beeren verlesen und auf der Torte verteilen.

Tipp: Anstelle von Mascarpone schmeckt auch Sahnequark oder Ricotta.



Zitronen-Fächer-Torte

Erfrischend

Vorbereitung:
Böden 1–3 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher
gefriergeeignet

Für den Knetteig:
250 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
50 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
1 Becher (150 g) Crème fraîche
150 g Butter oder Margarine

Zum Bestreuen:
100 g abgezogene, gehackte Mandeln
50 g Zucker

Für die Füllung:
8 Blatt weiße Gelatine
500 ml (1/2 l) Zitronenbuttermilch
75 g Zucker
400 ml Schlagsahne

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitungszeit:
60 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 60 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 84 g, F: 356 g, Kh: 466 g, kJ: 22540, kcal: 5387

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten.

2 Den Teig vierteln und ein Viertel auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm) ausrollen. Den Springformrand darumstellen. Den Boden mehrmals mit einer Gabel einstechen und mit einem Viertel von den Mandeln und dem Zucker bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3 Springformrand lösen, Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die anderen 3 Teigviertel ebenso ausrollen und backen. Den letzten Boden sofort nach dem Backen in 12 Tortenstücke schneiden.

4 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Buttermilch so lange mit dem Zucker verrühren, bis er gelöst ist. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen). Aufgelöste Gelatine mit etwas von der Buttermilch verrühren, dann unter die restliche Buttermilch rühren. Die Flüssigkeit einige Zeit kalt stellen.

5 Wenn die Buttermilch beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Etwa 3 Esslöffel von der Creme abnehmen, in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle füllen und beiseite legen.

6 Einen Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der restlichen Creme bestreichen. Zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Creme bestreichen. Dritten Boden auflegen und leicht andrücken. Mit der Creme aus dem Spritzbeutel 12 dicke Tuffs auf die Oberfläche spritzen und die Torte bis zum Serviertag kalt stellen. Den in Stücke geschnittenen Tortenboden gut verpackt an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

7 Am Serviertag die Tortenstücke auf die Tortenoberfläche an die Tuffs legen und die Torte mit Puderzucker bestäuben.



Preiselbeer-Baumkuchen-Torte

Klassisch – Mit Alkohol

Vorbereitung:
Boden 1–5 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher

Für den Schüttelteig:
160 g Butter oder Margarine
100 g Weizenmehl
65 g Speisestärke
2 gestr. TL Backpulver
160 g Zucker
4 Eier (Größe M)
3 EL Cointreau (Orangenlikör)

Für die Füllung:
1 Glas Wild-Preiselbeer-Dessert (Abtropfgewicht 395 g)
4 Blatt weiße Gelatine
500 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
250 g Magerquark
80 g Zucker, 2 EL Zitronensaft

Für den Belag:
3 Blatt weiße Gelatine
200 ml Preiselbeersaft aus dem Glas

Nach Belieben zum Verzieren und Garnieren:
100 ml Schlagsahne
weiße Raspelschokolade

Zubereitungszeit:
30 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 107 g, F: 372 g, Kh: 490 g, kJ: 24684, kcal: 5891

1 Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen und in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben. Zucker, Eier, Butter oder Margarine und Cointreau hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen. Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel nochmals sorgfältig durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

2 Zwei Esslöffel Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen unter den vorgeheizten Grill schieben (Abstand zwischen Grill und Teig etwa 20 cm) und die Teigschicht hellbraun backen. Wieder 2 Esslöffel auf die gebackene Schicht streichen und unter den Grill schieben, auf diese Weise den ganzen Teig verarbeiten. Anschließend den Boden auf einen Kuchenrost stürzen, Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen.

3 Für die Füllung Preiselbeeren in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen. Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mascarpone mit Quark, Zucker und Zitronensaft verrühren. 150 g der abgetropften Preiselbeeren unterrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen). 3 Esslöffel Creme zur Gelatine geben und verrühren, dann alles zur restlichen Creme geben und gut verrühren. Einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand um den Baumkuchenboden stellen und die Preiselbeercreme darauf verstreichen. Die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

4 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Preiselbeersaft erwärmen und von der Kochstelle nehmen. Gelatine leicht ausdrücken und in den heißen Saft rühren, bis sie gelöst ist. Die restlichen abgetropften Preiselbeeren hinzufügen und unterrühren. Den Preiselbeerguss auf der Füllung verteilen und bis zum Serviertag kalt stellen.

5 Am Serviertag Tortenring oder Springformrand mit Hilfe eines Messers lösen und entfernen. Nach Belieben die Torte mit steif geschlagener Sahne verzieren und mit Raspelschokolade garnieren.

Tipp: Die Torte lässt sich ohne Sahneverzierung und Schokogarnierung einfrieren, dann jedoch nach dem Auftauen Flüssigkeit auf der Gelatineoberfläche mit einem Küchentuch abtupfen.
Bereiten Sie den Guss mit 250 ml (¼ l) Saft und 1 Päckchen Tortenguss zu, dann ist die Torte jedoch nicht gefriergeeignet.



Ananascremetorte

Beliebt – Mit Alkohol

Vorbereitung:
Torte 1–3 Tage vorher

Für den Biskuitteig:
4 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für die Füllung:
1 Dose Ananasstücke (Abtropfgewicht 490 g)
450 ml Ananassaft aus der Dose (mit Wasser ergänzt)
1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
50 g Zucker
250 g weiche Butter

Zum Tränken nach Belieben:
4 EL weißer Rum

Zum Garnieren:
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Zubereitungszeit:
60 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 68 g, F: 289 g, Kh: 495 g, kJ: 20860, kcal: 4977

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln kurz unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten.

2 Den Boden auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

3 Für die Füllung Ananas in einem Sieb abtropfen lassen, Saft dabei auffangen und mit Wasser auf 450 ml ergänzen. Aus Saft, Pudding-Pulver und Zucker nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten. Pudding erkalten lassen (nicht kalt stellen), dabei gelegentlich umrühren oder Frischhaltefolie direkt auf den Pudding legen. Anschließend Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig rühren. Pudding nach und nach unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt. 5–6 Ananasstücke in eine verschließbare Dose geben und bis zum Serviertag im Kühlschrank aufbewahren. Restliche Ananasstücke kleiner schneiden.

4 Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und die Hälfte der Ananasstücke darauf verteilen. Ein Drittel der Buttercreme darauf verstreichen. Den zweiten Boden auflegen, nach Belieben mit etwas Rum tränken, die restlichen Ananasstücke darauf verteilen und die Hälfte der restlichen Buttercreme aufstreichen. Oberen Boden auflegen, nach Belieben wieder mit Rum tränken und die Torte rundherum mit der restlichen Buttercreme bestreichen. Die Oberfläche mit einem Tortenkamm verzieren und die Torte bis zum Serviertag kalt stellen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen, auf einem Teller erkalten lassen und bis zum Serviertag in einer Dose aufbewahren.

5 Am Serviertag den Tortenrand mit Mandeln bestreuen und leicht andrücken. Die Tortenoberfläche mit den restlichen Ananasstücken garnieren, diese evtl. etwas kleiner schneiden.



Pfirsich-Sekt-Torte

Mit Alkohol

Vorbereitung:
Böden 1–3 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher

Für den Knetteig:
150 g Weizenmehl
40 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3–4 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
100 g Butter oder Margarine

Für den Biskuitteig:
1 Ei (Größe M), 3 EL heißes Wasser, 50 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver

Zum Bestreichen:
50 g Aprikosenkonfitüre

Zum Tränken:
50 ml Sekt

Für den Belag:
1 kleine Dose Pfirsiche (Abtropfgewicht 240 g)
1 Pck. Sahnetortenhilfe
50 g Zucker, 200 ml Sekt
250 ml (1/4 l) Schlagsahne
500 g Naturjoghurt

Zum Garnieren:
Pfirsichspalten, Erdbeeren, Johannisbeeren, Minzeblättchen

Zubereitungszeit:
60 Minuten, ohne Kühlzeit, und 24–30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 70 g, F: 193 g, Kh: 501 g, kJ: 17612, kcal: 4202

1 Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten. Teig auf dem Boden einer Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) ausrollen und einen Springformrand darumstellen. Den Teigboden mehrmals mit einer Gabel einstechen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: 12–15 Minuten.

2 Den Tortenboden sofort nach dem Backen vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Für den Biskuitteig Ei und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen und noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, portionsweise auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben und **bei gleicher Backofeneinstellung 12–15 Minuten backen**.

4 Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und erkalten lassen. Knetteigboden mit Konfitüre bestreichen, mit dem Biskuitboden belegen und den gesäuberten Springformrand oder einen Tortenring darumstellen. Den Biskuitboden mit Sekt tränken.

5 Für den Belag Pfirsiche in einem Sieb abtropfen lassen und klein schneiden. Tortenhilfe nach Packungsanleitung, aber mit Zucker, Sekt, Joghurt und steif geschlagener Sahne zubereiten. Die Hälfte der Creme auf den Boden streichen, Pfirsiche darauf legen und mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

6 Am Serviertag zum Garnieren kurz vor dem Servieren Pfirsichspalten, Erdbeeren, nach Belieben gezuckerte Johannisbeeren und Minzeblättchen auf der Tortenoberfläche verteilen.

Tipp: Die Torte ist ohne die Garnierung gefriergeeignet.



Zweifarbige Käse-Sahne-Torte

Raffiniert

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher
gefriergeeignet

Für den All-in-Teig:
175 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
175 g Butter oder Margarine
175 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
2 EL Orangensaft oder Wasser

Für die Creme:
8 Blatt weiße Gelatine
750 g Magerquark
1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Dose Aprikosenhälften (Abtropfgewicht 240 g)
250 g Himbeeren
400 ml Schlagsahne

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitungszeit:
60 Minuten und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 168 g, F: 295 g, Kh: 499 g, kJ: 22518, kcal: 5376

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten.

2 Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend zweimal waagerecht durchschneiden.

3 Für die Creme Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Quark mit Zitronenschale, Zucker und Vanillin-Zucker verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen). Aufgelöste Gelatine mit etwas von der Quarkmasse verrühren, dann unter die restliche Quarkmasse rühren.

4 Aprikosen in einem Sieb gut abtropfen lassen, Himbeeren verlesen und beide Früchte voneinander getrennt fein pürieren. Quarkmasse halbieren und unter jede Hälfte eine Sorte Fruchtpüree rühren. Sahne steif schlagen und eine Hälfte davon unter jede Quark-Frucht-Sorte heben.

5 Unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Die Himbeer-Quark-Creme einfüllen, glatt streichen und den mittleren Boden auflegen. Die Aprikosen-Quark-Creme darauf geben, glatt streichen und den oberen Boden auflegen. Die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

6 Am Serviertag den Tortenring oder Springformrand vorsichtig lösen und entfernen und die Torte mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Bestäuben Sie die Torte mit Hilfe einer Schablone.
Um die Kerne zu entfernen, können Sie die Himbeeren auch durch ein Sieb passieren, dann jedoch 50 g mehr Himbeeren verwenden.
Die Torte ist gefriergeeignet. Dann die Torte über Nacht im Kühlschrank auftauen lassen und direkt vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.



Eistorte mit Zitroneneis

Erfrischend

Vorbereitung:
Torte 1–14 Tage vorher

Für den Baiserboden:
6 Eiweiß (Größe M)
225 g Zucker
125 g Puderzucker
25 g Speisestärke

Zum Bestreichen:
150 g Halbbitter-Kuvertüre

Für die Füllung:
1000 ml (1 l) Zitroneneiscreme
400 ml (1/4 l) Schlagsahne

Zum Garnieren:
einige Zitronenscheiben (unbehandelt)
etwas Zitronenschale in Streifen (unbehandelt)

Zubereitungszeit:
25 Minuten, ohne Trockenzeit für den Baiserboden

Insgesamt:
E: 82 g, F: 295 g, Kh: 677 g, kJ: 23857, kcal: 5706

1 Für den Baiserboden Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen steif schlagen. Zucker nach und nach unter Rühren hinzugeben. Puderzucker mit Speisestärke sieben und unter den Eischnee ziehen. Die Hälfte davon in einen Spritzbeutel mit mittelgroßer Lochtülle füllen und spiralförmig auf den Boden einer Springform (Ø 24 cm, Boden und Rand gefettet, mit Backpapier begelegt) spritzen, bis der Boden ganz bedeckt ist, dabei in der Mitte beginnen. Dann drei Ringe als Rand übereinander spritzen.

2 Aus Backpapier einen Kreis (Ø 24 cm) ausschneiden, in 10–12 Tortenstücke schneiden. Diese mit etwas Abstand auf ein gefettetes Backblech legen. Die restliche Baisermasse in einen Spritzbeutel füllen und wellenförmig auf die Dreiecke spritzen. Die Springform auf dem Rost und das Backblech ohne Rost in den Backofen schieben und die Baisermasse trocknen lassen, dabei bei Ober-/Unterhitze gelegentlich die Einschubhöhe wechseln.

Ober-/Unterhitze: etwa 100 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 80 °C (nicht vorgeheizt)
Trockenzeit: 2 1/2 Stunden.

3 Baiser im ausgeschalteten Ofen erkalten lassen, dann aus der Form lösen und das Backpapier abziehen. Kuvertüre hacken und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Baiserboden und inneren Rand damit bestreichen und fest werden lassen.

4 Für die Füllung Zitroneneiscreme leicht antauen lassen und geschmeidig rühren. Sahne sehr steif schlagen, mit der Eiscreme vermengen und kuppelförmig auf den Boden streichen. Torte bis zum Servieren einfrieren.

5 Am Serviertag die Torte etwa 1 Stunde vor dem Servieren aus dem Gefrierfach nehmen und etwas antauen lassen. Kurz vor dem Servieren die Torte mit den Baisertortenstücken belegen und mit Zitronenscheiben und -schale garnieren.

Tipp: Angetaute und wieder eingefrorene Eiscreme sollten Sie nicht nochmals einfrieren und möglichst innerhalb eines Tages verzehren. Den Baiserboden können Sie einige Tage vor dem Zubereiten backen und in einer gut schließenden Dose aufbewahren.
Statt den Baiserboden selbst zu backen, kann auch ein fertiger Baiserboden vom Bäcker verwendet werden.
Die Torte schmeckt auch mit Erdbeereis, dann die Torte mit Erdbeeren garnieren.



Nougatcremetorte

Raffiniert

Vorbereitung:
Torte 1–3 Tage vorher

Für den Knetteig:
130 g Weizenmehl
40 g Zucker
90 g Butter oder Margarine

Für den Biskuitteig:
4 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
150 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
10 g Kakaopulver

Für die Nougatcreme:
2 Pck. Pudding-Pulver Sahne-Geschmack
500 ml (1/2 l) Milch
200 g Nuss-Nougat
150 g weiche Butter

Außerdem:
150 g Wild-Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitungszeit:
70 Minuten und etwa 27 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 92 g, F: 300 g, Kh: 711 g, kJ: 24837, kcal: 5928

1 Für den Knetteig Mehl in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten und auf dem gefetteten Boden einer Springform (Ø 26 cm) ausrollen. Den Teig mehrfach mit einer Gabel einstechen, Springformrand darumstellen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten.

2 Springformrand lösen, den Boden vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen.

3 Für den Biskuitteig Eier, Eigelb und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig halbieren und unter eine Hälfte Kakaopulver rühren. Die Teige in je einen Gefrierbeutel füllen, eine Ecke abschneiden und abwechselnd diagonal auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) spritzen. Das Backblech in den Backofen schieben und den Teig **bei gleicher Backtemperatur etwa 12 Minuten backen**. Die Gebäckplatte auf eine Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen. Anschließend Backpapier vorsichtig abziehen.

4 Für die Nougatcreme Pudding-Pulver mit etwas von der Milch verrühren. Restliche Milch erhitzen und Nougat darin auflösen. Nougatmilch zum Kochen bringen und das angerührte Pudding-Pulver einrühren, nochmals unter Rühren aufkochen lassen und von der Kochstelle nehmen. Den Pudding direkt mit Frischhaltefolie bedecken und erkalten lassen (nicht kalt stellen). Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen schaumig schlagen. Pudding nach und nach unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.

5 Aus dem Gebäckboden einen runden Boden (Ø gut 22 cm) und mehrere 5 cm breite Streifen schneiden. Die Streifen mit der Hälfte

(Fortsetzung Seite 40)



der Preiselbeeren bestreichen. Den Knetteigboden auf eine Tortenplatte legen, mit den restlichen Preiselbeeren bestreichen und den ausgeschnittenen Boden darauf legen. Den Springformrand oder einen Tortenring um den Knetteigboden stellen und die Streifen mit der bestrichenen Seite nach innen an den Rand stellen. Die Gebäckreste fein zerbröseln. Die Hälfte der Nougatcreme auf dem Boden verstreichen. 3–4 Esslöffel von den Bröseln beiseite stellen, restliche Brösel auf der Creme verteilen und leicht andrücken. Restliche Creme vorsichtig darauf streichen. Beiseite gestellte Brösel als breiten Rand aufstreuen und die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

Gefüllte Sandtorte

Einfach

Vorbereitung:
Torte 1–3 Tage vorher gefriergeeignet

Für den Knetteig:
350 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g Zucker
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
1 Ei (Größe M)
200 g Butter oder Margarine

Für die Füllung:
1 Glas (395 g) Wild-Preiselbeeren

Zum Bestreichen und Bestreuen:
etwas Milch, 25 g abgezogene, gehackte Mandeln

Zum Bestäuben:
1 Pck. Vanillin-Zucker
1–2 EL Puderzucker

Zubereitungszeit:
50 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 40 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 72 g, F: 245 g, Kh: 558 g, kJ: 19762, kcal: 4719

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Mandeln, Ei und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten.

2 Den Teig dritteln und daraus jeweils eine Platte (Ø 26 cm) ausrollen. Zwei der Platten vorsichtig auf Backpapier aufrollen, die letzte Platte in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) legen und mit der Hälfte der Preiselbeeren bestreichen. Eine Platte durch Abrollen vom Backpapier auf die Preiselbeerschicht legen und mit den restlichen Preiselbeeren bestreichen. Eine weitere Teigplatte darauf legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen, mit Milch bestreichen und kreisförmig mit Mandeln bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 40 Minuten.

3 Die Torte nach dem Backen aus der Springform lösen, sofort mit einer Mischung aus Vanillin-Zucker und Puderzucker bestäuben und auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Anschließend die Torte bis zum Serviertag in Alufolie verpackt an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Tipp: Die Torte vor dem Servieren nochmals mit etwas Puderzucker bestäuben.
Ohne Puderzucker kann die Torte auch eingefroren werden, dann die Torte nach dem Auftauen bei der Backtemperatur in 5 Minuten aufbacken und anschließend mit Puderzucker bestäuben.

Presstorte

Raffiniert

Vorbereitung:
Torte 2–3 Tage vorher

Für den Biskuitteig:
4 Eier (Größe M)
4 EL heißes Wasser
200 g Zucker
125 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver

Für die Buttercreme:
1 Pck. Pudding-Pulver Vanille-Geschmack
60 g Zucker
500 ml (1/2 l) Milch
250 g Butter

Zum Tränken:
250 ml (1/4 l) starker, kalter Kaffee
evtl. 5–6 EL Rum oder Orangensaft

Außerdem:
150 g Butterkekse

Zum Aprikotieren:
4–5 EL Aprikosenkonfitüre

Für den Guss:
150 g Halbbitter-Kuvertüre
1 EL Speiseöl
evtl. 20 g abgezogene, gehobelte Mandeln

Zubereitungszeit:
60 Minuten, ohne Abkühl- und Durchziehzeit, und etwa 25 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 90 g, F: 355 g, Kh: 757 g, kJ: 27904, kcal: 6670

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Minuten.

2 Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, das mitgebackene Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den erkalteten Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

3 Für die Buttercreme aus Pudding-Pulver, Zucker und Milch nach Packungsanleitung einen Pudding zubereiten, mit Frischhaltefolie zudecken und erkalten lassen (nicht kalt stellen). Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren und den Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Creme sonst gerinnt.

4 Den mittleren Boden zerbröseln und in eine Schüssel geben. Kaffee evtl. mit Rum vermischen und mit den Biskuitbröseln vermengen. Den unteren Biskuitboden auf eine Tortenplatte legen und einen Tortenring oder den gesäuberten Springformrand darumstellen. Ein Drittel der Buttercreme auf den Boden streichen. Die Hälfte der Butterkekse darauf verteilen und mit der Hälfte der getränkten Biskuitbrösel bedecken.

5 Darauf das zweite Drittel Buttercreme streichen, die restlichen Butterkekse und die restlichen Biskuitbrösel darauf schichten. Die restliche Buttercreme darauf streichen und mit dem oberen Boden belegen. Den gesäuberten Springformboden auf die Torte legen, mit einem schweren Schneidbrett oder 2–3 Tellern beschweren und das Gebäck 2 Tage im Kühlschrank durchziehen lassen.

6 Am Tag vor dem Servieren das Gebäck vorsichtig aus dem Tortenring oder Springformrand lösen. Zum Aprikotieren Konfitüre durch ein Sieb streichen, in einem kleinen Topf unter Rühren erhitzen

(Fortsetzung Seite 48)



und die Torte damit bestreichen. Für den Guss Kuvertüre grob zerkleinern, mit Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und die Torte damit überziehen. Nach Belieben die Torte mit Mandeln bestreuen und den Guss fest werden lassen. Die Torte bis zum Serviertag in Alufolie verpackt an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Tipp: Statt mit Mandeln können Sie die Torte auch mit Mini-Butterkeksen oder Mokkabohnen garnieren.

Linzer Torte

Klassisch

Vorbereitung:
Torte 2–5 Tage vorher
gefriergeeignet

Für den Knetteig:
225 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Tropfen Bittermandel-Aroma
1 Msp. gemahlene Nelken
1 gestr. TL gemahlener Zimt
1 Prise Salz
1 Ei (Größe M)
1 Eiweiß (Größe M)
125 g Butter oder Margarine
100 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Belag:
100 g Himbeerkonfitüre

Zum Bestreichen:
1 Eigelb (Größe M), 1 TL Milch

Zubereitungszeit:
30 Minuten und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 58 g, F: 176 g, Kh: 364 g, kJ: 13673, kcal: 3264

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Aroma, Nelken, Zimt, Salz, Ei, Eiweiß, Butter oder Margarine und Mandeln hinzufügen und mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten. Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem Teig verkneten.

2 Knapp die Hälfte des Teiges zu einer Platte in der Größe der Springform (Ø 28 cm) ausrollen und mit einem Teigrädchen 16–20 Streifen daraus schneiden. Den übrigen Teig auf dem gefetteten Springformboden ausrollen und den Springformrand darumstellen.

3 Für den Belag den Teigboden mit der Himbeerkonfitüre bestreichen, dabei am Rand etwa 1 cm Teig frei lassen. Die Teigstreifen gitterförmig über die Konfitüre legen.

4 Zum Bestreichen Eigelb mit Milch verschlagen und die Teigstreifen damit bestreichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten.

5 Den Springformrand entfernen, das Gebäck vom Springformboden lösen, aber darauf auf einem Kuchenrost erkalten lassen. Die Torte in Alufolie verpackt bis zum Serviertag an einem trockenen, kühlen Ort lagern.

Tipp: Anstelle von Mandeln schmecken auch Haselnusskerne.



Geburtstagstorte

Zum Verschenken

Vorbereitung:
Torte 1–4 Tage vorher

Für den runden Boden:
175 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
175 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
3 Eier (Größe M)
50 ml Orangensaft oder Cointreau (Orangenlikör)
175 g Butter oder Margarine

Für den eckigen Boden:
125 g Weizenmehl
20 g Kakaopulver
2 gestr. TL Backpulver
125 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
2 Eier (Größe M)
50 ml Kirschsaft oder Cola-Getränk oder Kirschwasser
150 g Butter oder Margarine

Zum Füllen:
200 g Nuss-Nougat
125 g Kirschkonfitüre

Für den Guss:
300 g Vollmilch-Kuvertüre
2 EL Speiseöl

Zum Verzieren:
50 g weiße Kuvertüre

Zubereitungszeit:
50 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 45 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 103 g, F: 476 g, Kh: 961 g, kJ: 35961, kcal: 8604

1 Für den runden Boden Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten.

2 Den Boden aus der Form lösen, auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend einmal waagerecht durchschneiden.

3 Für den eckigen Boden Mehl mit Kakaopulver und Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Restliche Zutaten hinzufügen und alles mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in etwa 2 Minuten zu einem Teig verarbeiten. Ein Backblech mit Backpapier belegen. Einen Backrahmen (20 x 30 cm) darauf stellen und den Teig darin gleichmäßig glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten.

4 Den Backrahmen vorsichtig lösen, die Kuchenplatte auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend das Backpapier abziehen und die Kuchenplatte senkrecht halbieren, so dass zwei Hälften (je 20 x 15 cm) entstehen.

5 Zum Füllen Nougat in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und auf den unteren runden Boden streichen. Den oberen runden Boden darauf legen und gut andrücken. Eine rechteckige Kuchenhälfte mit der Kirschkonfitüre bestreichen, mit der anderen Kuchenhälfte bedecken und gut andrücken.

6 Für den Guss Kuvertüre grob hacken, mit dem Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren und die beiden Kuchen damit überziehen. Wenn die Kuvertüre etwas fest geworden ist, den eckigen auf den runden Kuchen setzen.

(Fortsetzung Seite 52)


Happy
Birthday

7 Zum Verzieren die weiße Kuvertüre in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren, in ein Papiertütchen oder einen Gefrierbeutel füllen und eine kleine Ecke abschneiden. Die eckige Torte damit umranden und die Oberfläche damit beschriften. Die Verzierung fest werden lassen und die Torte bis zum Servieren in Alufolie verpackt an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Tipp: Nach Belieben Marzipan-Rohmasse mit etwas Puderzucker verkneten, mit verschiedenen Speisefarben einfärben, Figuren daraus formen und die Torte damit garnieren.
Tränken Sie die unteren Böden vor dem Füllen mit jeweils 2–3 Esslöffeln Orangensaft oder Cointreau. Torte ist ohne Guss gefriergeeignet.

Mousse-au-Chocolat-Tarte

Raffiniert – Schnell zubereitet

Vorbereitung:
Torte 1–5 Tage vorher

Für den Teig:
200 g Zartbitterschokolade
150 g Butter
5 Eiweiß (Größe M)
1 Prise Salz
5 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln
1 Pck. Pudding-Pulver Schokoladen-Geschmack
1 Msp. Backpulver

Zum Servieren:
1 EL Kakaopulver
200 ml Schlagsahne

Zubereitungszeit:
25 Minuten, ohne Abkühlzeit, und etwa 35 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 78 g, F: 344 g, Kh: 241 g, kJ: 18256, kcal: 4357

1 Für den Teig Schokolade in Stücke brechen und mit der Butter in einem Topf bei schwacher Hitze auflösen. Schoko-Butter-Masse beiseite stellen und abkühlen lassen. Eiweiß mit Salz so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt.

2 In einer anderen Schüssel Eigelb mit Zucker und Vanille-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen weißschaumig rühren und die Schoko-Butter-Masse unterrühren. Eischnee unterheben. Mandeln mit Pudding-Pulver und Backpulver mischen und ebenfalls unterheben.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 35 Minuten.

4 Die Tarte etwa 1 Stunde in der Form abkühlen lassen, dann den Springformrand lösen und entfernen. Die Tarte auf einen Kuchenrost setzen und völlig erkalten lassen.

5 Die Tarte bis zum Serviertag in Alufolie verpackt kalt stellen. Am Serviertag die Tarte mit Kakaopulver bestäuben und mit steif geschlagener Sahne servieren.

Tipp: Die Mousse-au-Chocolat-Tarte schmeckt weniger herb, wenn Sie die Hälfte der Zartbitterschokolade durch Vollmilchschokolade ersetzen.



Schneller Bienenstich

Einfach

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Torte 1 Tag vorher

Für den Biskuitteig:
4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
125 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Zum Bestreuen:
100 g abgezogene, gehobelte Mandeln
15 g Zucker

Außerdem:
25 g Butter

Für die Füllung:
1 Pck. Paradiescreme Vanille-Geschmack (Dessertpulver)
400 ml Schlagsahne

Zubereitungszeit:
35 Minuten und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 84 g, F: 260 g, Kh: 333 g, kJ: 16672, kcal: 3978

1 Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt die Mandeln unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben, die gehobelten Mandeln darauf verteilen und mit Zucker bestreuen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3 Den Boden aus der Form lösen und auf einen Kuchenrost legen. Butter zerlassen, auf dem heißen Boden verteilen und den Boden erkalten lassen. Den erkalteten Boden bis zum Serviertag in Alufolie einschlagen und am Serviertag einmal waagerecht durchschneiden.

4 Am Serviertag für die Füllung Paradiescreme und Sahne mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 3 Minuten cremig schlagen. Die Creme auf den unteren Boden streichen, den oberen Boden darauf legen und die Torte bis zum Servieren kalt stellen.

Tipp: Der Boden kann auch in Alufolie verpackt und eingefroren werden.
Probieren Sie die Füllung statt mit Paradiescreme Vanille-Geschmack mit Paradiescreme Schokoladen- oder Karamell-Geschmack.
Der schnelle Bienenstich kann am Vortag komplett fertig gestellt werden. Er zieht dann im Kühlschrank etwas durch.

Drei-Tage-Torte

Beliebt – Mit Alkohol

Vorbereitung:
Böden 3–4 Tage vorher
Torte 3 Tage vorher

Für den Rührteig:
200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Prise Salz
4 Eier (Größe M)
200 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver

Für den dunklen Teig:
2 EL Kakaopulver
2 EL Milch

Für die Füllung:
500 ml (1/2 l) Schlagsahne
2 Pck. Sahnesteif
80 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
400 g Schmand
oder Crème fraîche

Zum Beträufeln:
6 EL Rum

Für den Guss:
100 g Puderzucker
1–2 EL Rum

Zum Bestäuben:
Kakaopulver

Zubereitungszeit:
40 Minuten, ohne Durchziehzeit, und 40–45 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 80 g, F: 465 g, Kh: 590 g, kJ: 29553, kcal: 7063

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker, Vanillin-Zucker und Salz unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Ein Drittel des Teiges in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen.

2 Kakaopulver und Milch unter den restlichen Teig rühren. Den Teig in eine zweite Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben und glatt streichen. Die Formen nacheinander (bei Heißluft zusammen) auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: 15–20 Minuten für den hellen Boden,
etwa 25 Minuten für den dunklen Boden.

3 Die Böden aus den Formen lösen, auf Kuchenroste stürzen und erkalten lassen. Anschließend den dunklen Boden einmal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif, Zucker und Vanillin-Zucker steif schlagen. Schmand oder Crème fraîche verrühren und die Sahne unterheben. 3 Esslöffel der Sahnecreme zum Bestreichen des Tortenrandes abnehmen und beiseite stellen.

5 Den unteren dunklen Boden auf eine Tortenplatte legen, mit 2 Esslöffeln Rum beträufeln und mit der Hälfte der Sahnecreme bestreichen. Den hellen Boden darauf legen, ebenfalls mit 2 Esslöffeln Rum beträufeln und mit der restlichen Sahnecreme bestreichen. Den oberen dunklen Boden darauf legen, etwas andrücken und mit dem restlichen Rum beträufeln. Den Tortenrand mit der zurückgestellten Sahnecreme bestreichen.

6 Für den Guss Puderzucker sieben, mit Rum zu einer dickflüssigen Masse verrühren und auf dem oberen Boden verstreichen. Die Torte zugedeckt 3 Tage in den Kühlschrank stellen und durchziehen lassen.

7 Am Serviertag die Torte mit Kakaopulver bestäuben, nach Belieben vorher Papierschablonen auf die Tortenoberfläche legen.

(Fortsetzung Seite 58)



Tipp: Die Torte ist ohne Puderzuckerguss gefriergeeignet. Dann die Oberfläche am Serviertag nur dick mit Puderzucker und mit etwas Kakaopulver bestäuben.

Abwandlung: Zusätzlich 1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 370 g) abtropfen lassen, dabei die Flüssigkeit auffangen. 30 g Speisestärke mit etwas von dem Saft anrühren. Den restlichen Saft in einem Topf zum Kochen bringen, Speisestärke einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Kirschen unterrühren, die Masse mit Zucker abschmecken und auf dem unteren dunklen, mit Rum beträufelten Boden verteilen. Erst dann die Hälfte der Sahnecreme darauf streichen.

Zwei-Wochen-Cognactorte

Mit Alkohol

Vorbereitung:
Torte 10–14 Tage vorher

Für den Rührteig:
6 Eiweiß (Größe M)
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
6 Eigelb (Größe M)
250 g Weizenmehl
2 gestr. TL Backpulver
50 g nicht abgezogene, gemahlene Mandeln
250 g Raspelschokolade

Zum Tränken:
250 ml (1/4 l) Cognac

Für den Guss:
200 g Zartbitterschokolade
2 TL Speiseöl

Zubereitungszeit:
40 Minuten und etwa 75 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 113 g, F: 416 g, Kh: 656 g, kJ: 30857, kcal: 7369

1 Für den Teig Eiweiß so steif schlagen, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eigelb nach und nach unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen abwechselnd mit den Mandeln auf mittlerer Stufe unterrühren. Raspelschokolde kurz unterrühren und zuletzt den Eischnee unterheben.

3 Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet) geben, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 75 Minuten.

4 Die Torte aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Anschließend die noch warme Torte mit Hilfe eines Pinsels nach und nach mit dem Cognac tränken, ohne vorher Löcher in die Torte zu stechen. Die Torte völlig erkalten lassen.

5 Für den Guss Schokolade in Stücke brechen und mit dem Öl in einem Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze geschmeidig rühren. Die Torte damit vollständig überziehen und den Guss fest werden lassen.

6 Anschließend die Torte gut in Alufolie verpacken und etwa 2 Wochen an einem kühlen, trockenen Ort lagern.



Schoko-Amarettini-Torte

Beliebt – Mit Alkohol

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Torte 1–2 Tage vorher

Für den Biskuitteig:
4 Eier (Größe M)
4 EL Amaretto
oder heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
150 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
100 g gemahlene Haselnusskerne
100 g Zartbitter-Raspelschokolade

Für die Füllung:
75 g Amarettini (italienisches Mandelgebäck)
400 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Sahnesteif

Zum Verzieren und Bestreichen:
400 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 TL Zucker
1 Pck. Sahnesteif
1 leicht geh. TL Kakaopulver

Zum Garnieren:
einige Amarettini
1 TL Kakaopulver

Zubereitungszeit:
50 Minuten und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 91 g, F: 373 g, Kh: 480 g, kJ: 23786, kcal: 5674

1 Für den Teig Eier und Amaretto oder Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanille-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen.

2 Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Zuletzt kurz Nusskerne und Raspelschokolade unterrühren. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3 Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen, mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden erkalten lassen. Anschließend den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Amarettini in einen Gefrierbeutel geben, ihn verschließen und die Amarettini mit einer Teigrolle zerbröseln. Sahne mit Vanillin-Zucker und Sahnesteif steif schlagen und die Amarettinibrösel unterheben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit der Hälfte der Creme bestreichen. Mittleren Boden auflegen, mit der restlichen Creme bestreichen, den letzten Boden auflegen und leicht andrücken.

5 Zum Verzieren Sahne mit Vanillin-Zucker, Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Ein Drittel davon abnehmen, mit dem Kakao verrühren und in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen. Helle Sahne ebenfalls in einen Spritzbeutel mit kleiner Lochtülle füllen und am Rand abwechselnd helle und dunkle Stäbchen senkrecht aufspritzen. Restliche helle und dunkle Sahne auf die Tortenoberfläche geben und locker verstreichen. Die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

6 Am Serviertag die Torte mit Amarettini garnieren und mit Kakao bestäuben.

Tipp: Sie können die Böden mit je 1 Esslöffel Amaretto tränken.



Marzipancremetorte

Klassisch

Vorbereitung:
Torte 2–3 Tage vorher

Für den Biskuitteig:
3 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
100 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
20 g Kakaopulver
1 gestr. TL Backpulver

Für die Marzipancreme:
200 g Marzipan-Rohmasse
450 ml Milch
1 Pck. Pudding-Pulver Mandel-Geschmack oder Sahne-Geschmack
2 Eier (Größe M)
400 ml Schlagsahne

Für die Decke:
200 g Marzipan-Rohmasse
25 g Puderzucker

Zum Bestäuben:
1 TL Kakaopulver

Zubereitungszeit:
60 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 124 g, F: 321 g, Kh: 509 g, kJ: 22647, kcal: 5407

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten weiterschlagen. Mehl mit Speisestärke, Kakaopulver und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Rest des Mehlgemisches auf die gleiche Weise unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen, glatt streichen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten.

2 Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend mitgebackenes Backpapier abziehen und den Boden zweimal waagerecht durchschneiden.

3 Für die Marzipancreme Marzipan klein schneiden. 100 ml von der Milch mit Pudding-Pulver und Eiern verrühren. Restliche Milch zum Kochen bringen, Marzipanstücke darin unter Rühren auflösen, angerührtes Pudding-Pulver einrühren und unter Rühren aufkochen lassen. Creme von der Kochstelle nehmen und erkalten lassen, dabei gelegentlich umrühren.

4 Sahne steif schlagen und unter den erkalteten Marzipanpudding heben. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte legen und mit gut einem Drittel der Marzipancreme bestreichen. Den zweiten Boden auflegen und mit gut der Hälfte der restlichen Creme bestreichen. Den oberen Boden auflegen, leicht andrücken und die Torte rundherum mit der restlichen Creme bestreichen. Die Torte bis zum Serviertag kalt stellen.

5 Für die Decke Marzipan mit Puderzucker verkneten und zwischen Frischhaltefolie zu einer Platte (Ø etwa 35 cm) ausrollen. Die Decke vorsichtig in Frischhaltefolie einpacken und bis zum Serviertag an einem kühlen, trockenen Ort liegen lassen (nicht in den Kühlschrank legen).

6 Am Serviertag die Marzipandecke locker über die Torte legen, am Rand etwas andrücken und die Torte mit Kakaopulver bestäuben.



Schnelle Prinzregententorte

Einfach

Vorbereitung:
Torte 1–3 Tage vorher

Für den Biskuitteig:
4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
75 g Weizenmehl
75 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
50 g Kokosraspel

Für die Füllung:
200 g weiche Butter
1 Becher (500 g) Schokoladenpudding aus dem Kühlregal (Zimmertemperatur)
50 g zerlassenes, abgekühltes Kokosfett

Für den Guss:
1 Pck. dunkle Schoko-Kuchenglasur
1 Pck. helle Schoko-Kuchenglasur

Zubereitungszeit:
40 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 25 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 61 g, F: 405 g, Kh: 470 g, kJ: 24151, kcal: 5754

1 Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen.

2 Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Kokosraspel ebenfalls kurz unterarbeiten. Den Teig in eine Springform (Ø 26 cm, Boden gefettet, mit Backpapier belegt) füllen und die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 25 Minuten.

3 Den Boden aus der Form lösen, auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Den Boden erkalten lassen und anschließend zweimal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Butter mit Handrührgerät mit Rührbesen geschmeidig rühren. Den Pudding esslöffelweise unterrühren, dabei darauf achten, dass Butter und Pudding Zimmertemperatur haben, da die Buttercreme sonst gerinnt. Zum Schluss das zerlassene Kokosfett unterrühren.

5 Den unteren Tortenboden auf eine Platte legen. Ein Drittel der Creme auf den unteren Boden streichen, zweiten Boden darauf legen, die Hälfte der restlichen Creme darauf streichen und mit dem oberen Boden bedecken. Oberfläche und -rand mit der restlichen Creme bestreichen und die Torte mindestens 1 Stunde kalt stellen.

6 Für den Guss helle und dunkle Glasur voneinander getrennt nach Packungsanleitung auflösen. Die Glasur in Klecksen auf die Torte geben und vorsichtig mit einem Messer so verteilen, dass der Guss marmorartig über die ganze Torte und den Rand läuft. Den Guss fest werden lassen und die Torte bis zum Serviertag in Alufolie verpackt kalt stellen.

Tipp: Sie können die Böden vor dem Füllen zusätzlich mit insgesamt 75 ml Cointreau oder Cognac tränken.
Die Kokosraspel im Teig können durch abgezogene, gemahlene Mandeln ersetzt werden.



Himbeer-Biskuitrolle

Schnell zubereitet

Vorbereitung:
Rolle 1–2 Tage vorher

Für den Biskuitteig:
3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
60 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
60 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver

Für die Füllung:
1 Beutel aus 1 Pck. Götterspeise Himbeer-Geschmack
80 g Zucker
350 ml Wasser
250 g Magerquark
250 ml (1/4 l) Schlagsahne
200 g frische oder TK-Himbeeren

Zum Garnieren und Bestäuben:
50 g frische oder TK-Himbeeren
Puderzucker

Zubereitungszeit:
35 Minuten, ohne Kühlzeit, und 8–10 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 89 g, F: 106 g, Kh: 231 g, kJ: 9503, kcal: 2267

1 Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren.

2 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Das Backpapier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 4–5 (vorgeheizt)
Backzeit: 8–10 Minuten.

3 Die Biskuitplatte sofort vom Rand lösen, mit dem Backpapier vom Backblech ziehen, auf die Arbeitsfläche stürzen und mit dem Backpapier erkalten lassen.

4 Für die Füllung Götterspeise mit Zucker und Wasser nach Packungsanleitung, aber mit nur 350 ml Wasser zubereiten, in eine Rührschüssel geben und etwas abkühlen lassen. Quark mit einem Schneebesen unter die Götterspeise rühren. Masse kalt stellen, dabei gelegentlich umrühren. Wenn die Masse anfängt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben.

5 Mitgebackenes Backpapier von der Biskuitplatte abziehen und zwei Drittel der Creme darauf streichen. Himbeeren verlesen (nicht waschen) und darauf verteilen (dabei etwa 1 cm am Rand frei lassen, gefrorene Himbeeren unaufgetaut verwenden). Creme etwas fester werden lassen und die Biskuitplatte von der längeren Seite aus aufrollen, dabei evtl. die dunkle Backhaut entfernen. Die Rolle mit der restlichen Creme bestreichen und bis zum Serviertag kalt stellen.

6 Am Serviertag die Rolle mit Himbeeren garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Der Quark in der Füllung kann durch Mascarpone oder Frischkäse ersetzt werden.



Himbeer-Buttermilch-Schnitten

Erfrischend

Vorbereitung:
Schnitten 1–2 Tage vorher

Für den Biskuitteig:
3 Eier (Größe M)
1 Eigelb (Größe M)
100 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
5 Tropfen Butter-Vanille-Aroma
50 g Weizenmehl
25 g Speisestärke
1 Msp. Backpulver

Für die Füllung:
600 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahnetortenhilfe
50 g Zucker
200 ml Buttermilch
200 g verlesene Himbeeren

Zum Besprenkeln und Vorbereiten:
100 g aufgelöste Halbbitter-Kuvertüre
50 g gehobelte Mandeln

Zum Verzieren und Garnieren:
125 ml (1/8 l) Schlagsahne
50 g verlesene Himbeeren
Puderzucker

Zubereitungszeit:
50 Minuten, ohne Kühlzeit, und 8–10 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 80 g, F: 318 g, Kh: 389 g, kJ: 19907, kcal: 4756

1 Für den Teig Eier und Eigelb mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Aroma kurz unterrühren. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Backpapier an der offenen Seite des Backblechs unmittelbar vor dem Teig zu einer Falte knicken. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 220 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 4–5 (vorgeheizt)
Backzeit: 8–10 Minuten.

2 Die Biskuitplatte nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und erkalten lassen, anschließend mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen.

3 Für die Füllung Sahne steif schlagen. Sahnetortenhilfe mit Zucker und Buttermilch nach Packungsanleitung zubereiten und die Sahne unterheben. Biskuitplatte damit bestreichen, mit Himbeeren belegen und von der längeren Seite aus aufrollen. Die Rolle kalt stellen.

4 Zum Besprenkeln und Vorbereiten Kuvertüre grob hacken, in einen kleinen Gefrierbeutel geben und in einem kleinen Topf im Wasserbad bei schwacher Hitze auflösen. Beutel trockentupfen, etwas durchkneten und eine kleine Ecke abschneiden. Die Biskuitrolle damit besprenkeln und fest werden lassen. Rolle auf die bereits besprenkelte Seite legen, Unterseite ebenfalls besprenkeln und fest werden lassen. Die Biskuitrolle bis zum Serviertag kalt stellen.

5 Aus der restlichen Kuvertüre 12–14 Ornamente auf Backpapier spritzen und fest werden lassen. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen und auf einem Teller erkalten lassen. Ornamente und Mandeln in Dosen verpackt bis zum Serviertag beiseite stellen.

6 Am Serviertag die Rolle in etwa 3 cm dicke Scheiben schneiden, jeweils eine Schnittfläche mit den gebräunten Mandeln bestreuen und mit dieser Seite auf eine Tortenplatte legen. Sahne steif schlagen, die Schnitten damit verzieren, mit Himbeeren und den Schokoladenornamenten garnieren und mit Puderzucker bestäuben.

Tipp: Die Schnitten schmecken auch mit Kefir statt mit Buttermilch. Sie können statt Himbeeren auch Heidelbeeren verwenden.



Malagaschnitten

Raffiniert – Mit Alkohol

Vorbereitung:
Schnitten 1 Tag vorher
Kuchen 1–3 Tage vorher

Für den Schüttelteig:
200 g Butter oder Margarine
250 g Weizenmehl
100 g Speisestärke
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
1 Pck. Bourbon-Vanille-Zucker
6 Eier (Größe M)
100 ml Milch
50 g abgezogene, gehackte Mandeln

Zum Tränken:
1 Bio-Orange (unbehandelt, ungewachst)

Für die Füllung:
250 ml (1/4 l) Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
250 g Mascarpone (italienischer Frischkäse)
1 Pck. Finesse Jamaica-Rum-Aroma
50 g Zucker
120 g Schokorosinen

Zum Garnieren und Bestreuen:
50 g abgezogene, gehobelte Mandeln
30 g Schokorosinen

Zubereitungszeit:
40 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 60 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 119 g, F: 476 g, Kh: 620 g, kJ: 30495, kcal: 7280

1 Für den Teig Butter oder Margarine zerlassen und abkühlen lassen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker und Vanille-Zucker mischen. Eier, flüssige Butter oder Margarine und Milch hinzufügen. Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind. Mandeln hinzugeben und alles mit einem Schneebesen oder Rührlöffel durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden. Den Teig in eine Kastenform (30 x 11 cm, gefettet, gemehlt) füllen und glatt streichen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 60 Minuten.

3 Den Kuchen 10 Minuten in der Form stehen lassen, dann aus der Form lösen und auf einem Kuchenrost etwas abkühlen lassen. Die Kuchenoberfläche mehrmals mit einem Holzstäbchen einstechen. Orange heiß abwaschen, abtrocknen und die Schale mit einer Küchenreibe abreiben. Orange auspressen, Saft und Schale vermengen, den warmen Kuchen damit tränken und erkalten lassen.

4 Für die Füllung Sahne mit Sahnesteif steif schlagen. Mascarpone mit Aroma und Zucker gut verrühren. Sahne unterheben und ein Drittel der Creme zum Bestreichen beiseite stellen. Zuletzt die Schokorosinen unterheben. Den Kuchen zweimal waagerecht durchschneiden. Die Hälfte der Mascarpone-Rosinen-Creme auf dem unteren Boden verteilen. Den zweiten Boden auflegen und mit der restlichen Mascarpone-Rosinen-Creme bestreichen. Den oberen Boden darauf legen und leicht andrücken. Kuchenoberfläche und -rand mit der beiseite gestellten Creme bestreichen und den Kuchen bis zum Serviertag kalt stellen.

5 Zum Garnieren Mandeln in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen, auf einem Teller abkühlen lassen und bis zum Serviertag in einer Dose aufbewahren.

6 Am Serviertag die Kuchenoberfläche mit Schokorosinen garnieren und den Kuchenrand mit den Mandeln bestreuen.

Tipp: Sie können den Kuchen bis zu 3 Tage vor dem Füllen backen, am Vortag füllen und am Serviertag garnieren.



Mandelherz

Zum Verschenken

Vorbereitung:
Kuchen 1–7 Tage vorher

Für den Teig:
100 g Butter
5 Eiweiß (Größe M)
175 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
½ gestr. TL Backpulver
100 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für den Guss:
100 g Zartbitterschokolade
100 ml Wasser
50 g gesiebter Puderzucker

Zubereitungszeit:
30 Minuten, ohne Abkühlzeit, und etwa 50 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 57 g, F: 176 g, Kh: 356 g, kJ: 13495, kcal: 3223

1 Für den Teig Butter zerlassen und abkühlen lassen. Eiweiß mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe steif schlagen, der Schnee muss so fest sein, dass ein Messerschnitt sichtbar bleibt. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterschlagen.

2 Mehl mit Backpulver mischen, sieben und vorsichtig unterrühren. Mandeln unterheben. Zuletzt Butter kurz unterrühren. Den Teig in eine Herzform (etwa 2 l, gefettet, gemehlt) füllen. Die Form auf dem Rost in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (nicht vorgeheizt)
Gas: 2–3 (nicht vorgeheizt)
Backzeit: etwa 50 Minuten.

3 Das Herz noch 5 Minuten in der Form stehen lassen, dann auf einen mit Backpapier belegten Kuchenrost stürzen und erkalten lassen.

4 Für den Guss Schokolade in Stücke brechen, mit Wasser in einem kleinen Topf unter Rühren zum Kochen bringen und Puderzucker unterrühren. Die Masse unter Rühren etwas einkochen lassen, bis sie anfängt dicklich zu werden. Topf von der Kochstelle nehmen und die Schokomasse etwas abkühlen lassen. Das Herz damit überziehen und den Guss fest werden lassen.

5 Das Herz in Alufolie verpackt mindestens 1 Tag an einem kühlen, trockenen Ort lagern.

Tipp: Anstelle von Schokolade, Wasser und Puderzucker können Sie für den Guss auch 150 g im Wasserbad aufgelöste Zartbitterschokolade mit 1 Teelöffel Öl verrühren und das Herz damit überziehen.
Saftiger wird das Herz, wenn Sie es vor dem Überziehen mit 50 ml Orangensaft, Cointreau oder Weinbrand tränken.
Anstelle von Mandeln schmecken auch gemahlene Pinienkerne.
Das Herz ist ohne Guss gefriergeeignet.



Quarark-Sahne-Schnitten mit Mandarinen

Beliebt

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Schnitten 1 Tag vorher
gefriergeeignet

Für den Biskuitteig:
3 Eier (Größe M)
3 EL heißes Wasser
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
100 g Weizenmehl
50 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver

Für die Füllung:
6 Blatt weiße Gelatine
1 Dose Mandarinenspalten (Abtropfgewicht 235 g)
500 g Magerquark
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale
75 ml Mandarinensaft aus der Dose
2 EL Zitronensaft
400 ml Schlagsahne

Zum Bestäuben:
Puderzucker

Zubereitungszeit:
40 Minuten, ohne Kühlzeit, und 12–15 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 119 g, F: 148 g, Kh: 525 g, kJ: 16531, kcal: 3946

1 Für den Teig Eier und Wasser mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker mit Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen. Das Backpapier unmittelbar vor dem Teig zur Falte knicken, so dass ein Rand entsteht. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: 12–15 Minuten.

2 Die Gebäckplatte sofort nach dem Backen auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen, das mitgebackene Backpapier mit kaltem Wasser bestreichen und vorsichtig, aber schnell abziehen. Die Gebäckplatte senkrecht halbieren und erkalten lassen.

3 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mandarinenspalten in einem Sieb abtropfen lassen, dabei den Saft auffangen und 75 ml davon abmessen. Quark mit Zucker, Vanillin-Zucker, Zitronenschale, abgemessenem Mandarinensaft und Zitronensaft verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen (nicht kochen). Etwas von der Quarkmasse mit der Gelatine verrühren, die Mischung dann unter die restliche Quarkmasse rühren. Sahne steif schlagen und mit den Mandarinenspalten unter die Quarkmasse heben.

4 Die Creme auf eine der Biskuithälften streichen, die andere Hälfte mit der Unterseite nach oben auflegen und leicht andrücken. Die Creme an den Seiten glatt streichen und das Gebäck bis zum Serviertag kalt stellen.

5 Am Serviertag das Gebäck direkt vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben und in Schnitten teilen.

Abwandlung: Sie können anstelle von Quark auch Dickmilch verwenden. Dann 8 Blatt Gelatine verwenden.
Die Schnitten schmecken auch mit Heidelbeeren, Himbeeren oder Erdbeerstücken, dann statt Mandarinensaft Apfelsaft verwenden.



Saftige Apfelmusschnitten

Für Kinder

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Schnitten 1–2 Tage vorher

Für den Rührteig:
250 g Butter oder Margarine
250 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
250 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
100 ml Apfelsaft
50 g gemahlene Pistazienkerne

Für die Füllung:
6 Blatt weiße Gelatine
3 Gläser stückiges Apfelmus (Apfelkompott, je 365 g)

Für den Belag:
2 Blatt weiße Gelatine
400 ml Schlagsahne
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 EL Zucker

Zum Garnieren:
50 g gehackte Pistazienkerne

Zubereitungszeit:
60 Minuten und etwa 30 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 100 g, F: 416 g, Kh: 685 g, kJ: 28858, kcal: 6887

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist.

2 Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und in 2 Portionen abwechselnd mit Apfelsaft und Pistazien auf mittlerer Stufe unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 30 Minuten.

3 Die Gebäckplatte auf einen Kuchenrost stürzen und erkalten lassen. Anschließend das mitgebackene Backpapier abziehen und die Platte einmal waagerecht durchschneiden.

4 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. 2 1/2 Gläser Apfelkompott in eine Schüssel geben, restliches Apfelkompott zum Garnieren kalt stellen. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen). Aufgelöste Gelatine mit etwas Apfelkompott verrühren, dann unter das restliche Apfelkompott rühren. Den unteren Gebäckboden auf eine Kuchenplatte oder ein Backblech legen und einen Backrahmen darumstellen. Das Apfelkompott darauf verstreichen, den oberen Boden darauf legen und leicht andrücken.

5 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Sahne mit Vanillin-Zucker und Zucker fast steif schlagen. Gelatine auflösen, unter Schlagen in die Sahne einlaufen lassen und Sahne vollständig steif schlagen. Die Sahnecreme wellenförmig auf dem oberen Gebäckboden verstreichen und den Kuchen bis zum Serviertag kalt stellen.

6 Am Serviertag den Kuchen in Schnitten teilen und mit Hilfe eines Teelöffels auf jede Schnitte einen Klecks von dem zurückgestellten Apfelkompott geben. Die Schnitten mit Pistazien bestreuen.

Tipp: Die Gebäckplatte lässt sich einfacher waagerecht durchschneiden, wenn man sie vorher senkrecht halbiert.
Garnieren Sie die Schnitten vor dem Servieren mit etwas Zitronenmelisse.





Buttermilchschnitten mit Kirschen

Erfrischend

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Schnitten 1 Tag vorher

Für den Knetteig:
200 g Weizenmehl
1 Msp. Backpulver
75 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
1 Ei (Größe M)
2 EL kaltes Wasser
100 g Butter oder Margarine

Für den Belag:
10 Blatt weiße Gelatine
500 ml (1/2 l) Buttermilch
150 g Zucker
2 Pck. Finesse Geriebene Zitronenschale
500 ml (1/2 l) Schlagsahne

Für das Kirschkompott:
1 Glas Sauerkirschen (Abtropfgewicht 350 g)
100 ml Kirschsaft aus dem Glas
25 g Zucker
10 g Speisestärke

Zubereitungszeit:
40 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 15 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 79 g, F: 262 g, Kh: 541 g, kJ: 20417, kcal: 4875

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen und in eine Rührschüssel sieben. Zucker, Vanillin-Zucker, Ei, Wasser und Butter oder Margarine hinzufügen. Die Zutaten mit Handrührgerät mit Knethaken zunächst kurz auf niedrigster, dann auf höchster Stufe gut durcharbeiten.

2 Anschließend auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kurz zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn in Folie gewickelt eine Zeit lang kalt stellen. Teig auf einem Backblech (30 x 40 cm, gefettet, bemehlt) ausrollen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten.

3 Das Backblech nach dem Backen auf einen Kuchenrost stellen und den Knetteigboden erkalten lassen. Einen Backrahmen darumstellen.

4 Für den Belag Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Buttermilch mit Zucker so lange verrühren, bis der Zucker gelöst ist. Gelatine ausdrücken und unter Rühren auflösen (nicht kochen). Aufgelöste Gelatine mit etwas von der Buttermilch verrühren, dann mit Zitronenschale unter die restliche Buttermilch rühren. Die Flüssigkeit kalt stellen.

5 Sobald die Flüssigkeit beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Die Creme auf dem erkalteten Boden verteilen und glatt streichen. Mit einem Tortengarnierkamm ein Muster in die Oberfläche ziehen und den Kuchen bis zum Serviertag kalt stellen.

6 Für das Kompott Kirschen in einem Sieb abtropfen lassen, den Saft dabei auffangen und 100 ml davon abmessen. Zucker mit Speisestärke mischen und mit etwas von dem abgemessenen Saft glatt rühren. Restlichen abgemessenen Saft in einem kleinen Topf zum Kochen bringen, angerührte Speisestärke unter Rühren hinzufügen und kurz aufkochen lassen. Kirschen unterheben, das Kompott erkalten lassen und bis zum Serviertag kalt stellen.

(Fortsetzung Seite 106)



7 Am Serviertag den Backrahmen lösen und entfernen. Den Kuchen in Schnitten teilen, Kompott darauf verteilen und servieren.

Tipp: Statt Buttermilch und Zitronenschale können Sie auch Zitronenbuttermilch verwenden, dann jedoch nur 100 g Zucker für die Creme verwenden.
Statt das Kompott selbst zuzubereiten können Sie auch einfach einen Becher (500 g) Kirschgrütze aus dem Kühlregal verwenden.
Die Schnitten können ohne das Kirschkompott eingefroren werden.

Himbeer-Nuss-Schnitten

Klassisch

Vorbereitung:
Schnitten 2–3 Tage vorher

Für den Teig:
4 Eier (Größe M)
150 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
125 ml (1/8 l) Speiseöl
125 ml (1/8 l) Mineralwasser
125 g Weizenmehl
1 gestr. TL Backpulver
200 g gemahlene Haselnusskerne

Für den Belag:
4 Blatt weiße Gelatine
2 Blatt rote Gelatine
500 g Himbeerjoghurt
75 g Zucker
400 ml Schlagsahne
650 g Himbeeren

Zum Garnieren:
2–3 Esslöffel Himbeergelee
100 g Himbeeren

Zubereitungszeit:
40 Minuten und
etwa 20 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 109 g, F: 427 g, Kh: 512 g,
kJ: 26584, kcal: 6345

1 Für den Teig Eier mit Zucker und Vanillin-Zucker mit Handrührgerät mit Rührbesen in etwa 2 Minuten auf höchster Stufe schaumig schlagen. Öl und Mineralwasser kurz unterrühren. Mehl mit Backpulver mischen, sieben und mit den Haselnusskernen ebenfalls kurz unterrühren. Einen Backrahmen auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, gemehlt) stellen, den Teig einfüllen, glatt streichen und das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Minuten.

3 Den Boden in dem Backrahmen mit dem Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

4 Für den Belag Gelatine zusammen nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Zucker in einer großen Schüssel verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen). Aufgelöste Gelatine mit etwas von der Joghurtmasse verrühren, dann unter die restliche Joghurtmasse rühren. Sahne steif schlagen und unterheben.

5 Himbeeren verlesen und auf dem Gebäckboden verteilen. Die Joghurtcreme vorsichtig darauf verteilen und glatt streichen. Das Backblech bis zum Serviertag kalt stellen.

6 Am Serviertag Backrahmen vorsichtig lösen und entfernen. Gelee glatt rühren und über den Kuchen sprenkeln. Himbeeren verlesen und auf der Oberfläche verteilen. Den Kuchen in Schnitten einteilen.

Tipp: Sie können statt 4 Blatt weißer und 2 Blatt roter Gelatine auch insgesamt 6 Blatt weiße Gelatine verwenden.



Tropenfrucht-Schmand-Schnitten

Exotisch

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Schnitten 1–2 Tage vorher

Für den Rührteig:
200 g Butter oder Margarine
200 g Zucker
1 Pck. Vanillin-Zucker
4 Eier (Größe M)
150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
100 g Kokosraspel

Für den Belag:
2 Bananen
20 g Butter
20 g Zucker
2 EL Kokoslikör oder Mangosaft
8 Blatt weiße Gelatine
125 ml (1/8 l) Mangosaft
75 g Zucker
600 g Schmand
400 ml Schlagsahne
1 Mango (etwa 500 g)
1 Papaya (etwa 500 g)

Für den Guss:
5 Blatt weiße Gelatine
350 ml Mangosaft
50 g Zucker

Zum Bestreuen:
20 g Kokosraspel

Zubereitungszeit:
60 Minuten und
etwa 15 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 110 g, F: 536 g, Kh: 668 g,
kJ: 33332, kcal: 7957

1 Für den Teig Butter oder Margarine mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe geschmeidig rühren. Nach und nach Zucker und Vanillin-Zucker unterrühren. So lange rühren, bis eine gebundene Masse entstanden ist. Eier nach und nach unterrühren (jedes Ei etwa 1/2 Minute). Mehl mit Backpulver mischen, sieben und abwechselnd mit den Kokosraspeln in 2 Portionen auf mittlerer Stufe unterrühren. Einen Backrahmen (30 x 40 cm) auf ein Backblech (gefettet, mit Backpapier belegt) stellen, den Teig einfüllen und darin glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 200 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 3–4 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten.

2 Die Gebäckplatte mit Backrahmen und Backblech auf einen Kuchenrost stellen und erkalten lassen.

3 Für den Belag Bananen schälen und in Scheiben schneiden. Butter mit Zucker in einer großen Pfanne leicht bräunen lassen, die Bananenscheiben dazugeben, unterrühren und von der Kochstelle nehmen. Likör oder Saft unterrühren und alles abkühlen lassen.

4 Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mangosaft mit Zucker und Schmand verrühren. Gelatine ausdrücken und in einem kleinen Topf bei schwacher Hitze unter Rühren auflösen (nicht kochen). Aufgelöste Gelatine mit etwas von der Schmandmasse verrühren, dann unter die restliche Schmandmasse rühren und kalt stellen. Sahne steif schlagen und unterheben.

5 Mangofruchtfleisch vom Stein schneiden, schälen und in kleine Stücke schneiden. Papaya durchschneiden und die Kerne mit einem Löffel herausnehmen. Papayahälften schälen und klein schneiden. Die Fruchtstücke mit den karamellisierten Bananen auf der Gebäckplatte im Backrahmen verteilen. Die Creme vorsichtig darauf geben, glatt streichen und die Torte etwa 2 Stunden kalt stellen.

6 Für den Guss Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Mangosaft mit Zucker verrühren. Gelatine wie in Punkt 4 auflösen, mit etwas von dem Mangosaft verrühren, dann unter den restlichen Mangosaft rühren. Die Flüssigkeit gleichmäßig auf der Tortenoberfläche verteilen. Die Torte bis zum Serviertag kalt stellen. Zum Bestreuen Kokosraspel in einer Pfanne ohne Fett leicht bräunen, erkalten lassen und bis zum Serviertag in einer Dose aufbewahren.

(Fortsetzung Seite 112)



7 Am Serviertag den Backrahmen lösen und entfernen, Tortenoberfläche mit Kokosraspeln bestreuen und die Torte in Schnitten teilen.

Tipp: Schmand können Sie durch Crème fraîche ersetzen.

Wiener Sandtorte mit Hagebuttenkonfitüre

Klassisch

Vorbereitung:
Torte 1–3 Tage vorher

Für den Teig:
5 Eier (Größe M)
250 g Zucker
2 Pck. Vanillin-Zucker
175 g Weizenmehl
125 g Speisestärke
1 gestr. TL Backpulver
250 g zerlassene, abgekühlte Butter

Für die Füllung:
1 Glas (350 g) Hagebuttenkonfitüre

Für Guss und Garnierung:
125 g Puderzucker
2–3 EL Zitronensaft
1 EL gehackte Pistazienkerne

Zubereitungszeit:
60 Minuten und etwa 20 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 63 g, F: 247 g, Kh: 892 g, kJ: 25387, kcal: 6062

1 Für den Teig Eier mit Handrührgerät mit Rührbesen auf höchster Stufe in 1 Minute schaumig schlagen. Zucker und Vanillin-Zucker mischen, in 1 Minute einstreuen, dann noch etwa 2 Minuten schlagen. Mehl mit Speisestärke und Backpulver mischen, die Hälfte davon auf die Eiercreme sieben und kurz auf niedrigster Stufe unterrühren. Restliches Mehlgemisch auf die gleiche Weise unterarbeiten. Zuletzt Butter kurz unterrühren. Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 20 Minuten.

2 Die Gebäckplatte vom Backblech lösen, auf ein mit Zucker bestreutes Backpapier stürzen und mitgebackenes Backpapier vorsichtig abziehen. Die Gebäckplatte in 4 Rechtecke (je 20 x 15 cm) teilen.

3 Eine Gebäckplatte auf eine Tortenplatte legen und mit 2–3 Esslöffeln Konfitüre bestreichen, die zweite und dritte Platte ebenfalls so auflegen und bestreichen. Die vierte Platte auflegen und leicht andrücken. Gut 1 Esslöffel Konfitüre in ein Papiertütchen füllen und beiseite legen. Mit der restlichen Konfitüre Tortenoberfläche und -rand dünn bestreichen.

4 Für den Guss Puderzucker mit Zitronensaft zu einer dickflüssigen Masse verrühren und die Torte damit überziehen. Vom Papiertütchen eine kleine Spitze abschneiden. Die Torte mit der Konfitüre verzieren und mit Pistazienkernen bestreuen. Den Guss fest werden lassen und die Torte in Alufolie verpackt bis zum Serviertag lagern.

Tipp: Die Sandtorte schmeckt gut durchgezogen am besten. Verwenden Sie anstelle von Hagebuttenkonfitüre Pflaumenmus.



Ambrosiaschnitten

Einfach – Schnell zubereitet

Vorbereitung:
Boden 1–3 Tage vorher
Schnitten 1–2 Tage vorher

Für den Schüttelteig:
150 g Weizenmehl
3 gestr. TL Backpulver
150 g Zucker
3 Eier (Größe M)
100 g zerlassene, abgekühlte Butter oder Margarine
100 ml Milch
50 g abgezogene, gemahlene Mandeln

Für die Füllung:
8 Blatt weiße Gelatine
500 g Naturjoghurt
250 ml (1/4 l) schwarzer Johannisbeernektar
2–3 EL Zitronensaft
75 g Zucker
250 ml (1/4 l) Schlagsahne

Zum Bestreichen:
350 ml Schlagsahne
1 Pck. Sahnesteif
1 Pck. Vanillin-Zucker

Zum Garnieren:
einige Johannisbeerrispen

Zubereitungszeit:
35 Minuten, ohne Kühlzeit, und etwa 15 Minuten Backzeit

Insgesamt:
E: 98 g, F: 343 g, Kh: 441 g, kJ: 5268, kcal: 22068

1 Für den Teig Mehl mit Backpulver mischen, in eine verschließbare Schüssel (etwa 3 l) sieben und mit Zucker mischen. Eier, Butter oder Margarine und Milch hinzufügen und die Schüssel mit dem Deckel fest verschließen.

2 Mehrmals (insgesamt 15–30 Sekunden) kräftig schütteln, so dass alle Zutaten gut vermischt sind und die Mandeln hinzugeben. Mit einem Schneebesen oder Rührlöffel alles nochmals gut durchrühren, damit trockene Zutaten vom Rand mit untergerührt werden.

3 Den Teig auf ein Backblech (30 x 40 cm, gefettet, mit Backpapier belegt) geben und glatt streichen. Das Backblech in den Backofen schieben.

Ober-/Unterhitze: etwa 180 °C (vorgeheizt)
Heißluft: etwa 160 °C (vorgeheizt)
Gas: Stufe 2–3 (vorgeheizt)
Backzeit: etwa 15 Minuten.

4 Die Gebäckplatte auf die Arbeitsfläche stürzen und mitgebackenes Backpapier abziehen. Die Gebäckplatte erkalten lassen.

5 Für die Füllung Gelatine nach Packungsanleitung einweichen. Joghurt mit Johannisbeernektar, Zitronensaft und Zucker verrühren. Gelatine leicht ausdrücken und in einem kleinen Topf unter Rühren auflösen (nicht kochen). 4 Esslöffel von der Joghurtcreme mit der Gelatine verrühren und die Masse mit der restlichen Joghurtcreme gut verrühren. Die Creme kalt stellen.

6 Wenn die Creme beginnt dicklich zu werden, Sahne steif schlagen und unterheben. Gebäckplatte senkrecht halbieren. Eine Gebäckhälfte auf eine Kuchenplatte legen und einen Backrahmen darumstellen. Die Joghurtcreme darauf verteilen, mit der zweiten Gebäckhälfte bedecken, leicht andrücken und etwa 1 Stunde kalt stellen.

7 Zum Bestreichen Sahne mit Sahnesteif und Vanillin-Zucker steif schlagen. Die Kuchenoberfläche damit bestreichen und mit einem Tortenkamm oder einer Gabel verzieren. Die Schnitten in dem Backrahmen bis zum Serviertag kalt stellen.

8 Am Serviertag den Backrahmen lösen und entfernen. Den Kuchen in Schnitten teilen und mit Johannisbeerrispen garnieren.

Tipp: Bestreichen Sie den Boden vor dem Füllen mit 2–3 Esslöffeln glatt gerührtem Johannisbeergelee.

